



## **Mac & Cheese**

### INGRÉDIENTS

Macaroni coude de 1 lb

4 cuillères à soupe de beurre

4 tasses d'eau

2 cuillères à thé de moutarde sèche

2 cuillères à thé de kasher ou de sel de mer (+ plus au goût)

1/2 cuillère à thé de poivre noir

1 tasse de lait évaporé

Cheddar fort de 8 oz

8 oz monterey jack cheese

1/2 tasse de parmesan

### DIRECTIONS

Ajouter le macaroni, le beurre, l'eau, la moutarde, le sel et le poivre dans votre Instant Pot.

Sécurisez le couvercle, sélectionnez le manuel et la haute pression pendant 4 minutes s'il vous plaît noter: si les instructions sur votre macaroni en boîte ont un temps d'ébullition inférieur à 6 minutes, cuire à haute pression pour seulement 3 minutes).

Une fois terminé, évacuation manuelle rapide.

Ouvrez le couvercle et vérifiez que les pâtes sont complètement cuites. Si ce n'est pas le cas, faites sauter et faites cuire encore 2 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. Ajouter le lait évaporé et chacun des fromages. Continuer à mélanger et remuer jusqu'à consistance crémeuse.

Ajoutez un peu de sel au goût.

Servir chaud!!